

瓜

雕 技 法



食品
雕刻

培训教程

罗家良 编著



辽宁科学技术出版社
LIAONING SCIENCE AND TECHNOLOGY PUBLISHING HOUSE

食品雕刻培训教程

瓜果雕刻技法

GUAGUADIAOJIFA

罗家良 编著

辽宁科学技术出版社

沈阳

编委名单

编著 罗家良

顾问 佟庆忠 张 玲

编委 梁 肖 翟万安 陈永新 闫小亮 余武科

图书在版编目 (CIP) 数据

瓜雕技法 / 罗家良编著. —沈阳: 辽宁科学技术出版社, 2006.8

(食品雕刻培训教程)

ISBN 7-5381-4742-X

I. 瓜… II. 罗… III. 瓜类蔬菜—装饰雕塑—技术培训—教材
IV. TS972.114

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2006) 第 041469 号

出版发行: 辽宁科学技术出版社

(地址: 沈阳市和平区十一纬路 25 号 邮编: 110003)

印刷者: 沈阳市北陵印刷厂

经销者: 各地新华书店

幅面尺寸: 145mm × 210mm

印 张: 3.5

插 页: 16

字 数: 100 千字

印 数: 1 ~ 5000

出版时间: 2006 年 8 月第 1 版

印刷时间: 2006 年 8 月第 1 次印刷

责任编辑: 姚福龙 李丽梅 邱利伟

封面设计: 刘冰宇

版式设计: 于 浪

责任校对: 周 文

定 价: 13.80 元

联系电话: 024-23284354

邮购热线: 024-23284502

E-mail: lnstp@mail.lnpgc.com.cn

<http://www.lnkj.com.cn>

作者小传

罗家良 高级烹调师，食品雕刻技师，中国烹饪名师，辽宁烹饪名师，中国烹饪协会会员，北方厨艺协会理事。

祖籍江苏，1962年出生于沈阳，1984年毕业于沈阳大学数学专业。从事数学教师工作数年，后改行从事烹饪教学工作。擅长东北菜制作和食品雕刻，尤其精于雕刻花鸟、动物和人物，特别是在刻画人物的表情神态方面，堪称国内一绝。与其他雕刻名家不同的是，他不仅仅满足于研究雕刻技法，而且在研究和探索先进的食品雕刻教学方法上，下了很大功夫，并取得了可喜的成果，他总结出了“几何法”、“比例法”、“动势曲线法”等，填补了国内食雕教学理论方面的空白，大大降低了学习食品雕刻的难度，提高了学习效率，因而深受学生们的欢迎。

近年来，曾多次在《中国烹饪》、《四川烹饪》、《中国食品报》上发表理论文章和食雕作品。

已出版的著作有：《新编果蔬雕技法与应用》、《雕刻技法与围边》、《轻松学厨艺·鱼菜制作》、《新编实用食品雕刻图案集》、《新编花鸟兽雕刻技法与应用》、《新编萝卜雕技法与应用》和《造型菜雕品设计与制作》等。

2002年，代表沈阳队参加了中央电视台“满汉全席”全国电视烹饪擂台赛，获第19期擂主地位。

2003年，获辽宁省烹饪技术大赛食品雕刻金奖，第五届全国烹饪技术大赛食品雕刻银奖。

2004年7月，被辽宁省商业厅、辽宁省烹饪协会授予“辽宁烹饪名师”称号。

2005年底，被国家商业部、中国烹饪协会授予“中国烹饪名师”称号。

2004年10月，创办了“罗家良食品雕刻教室”，并遵循着“以人为本，因人施教”的教学理念，运用“一对一授课，全程跟踪辅导”的模式教学，在科学的教育理论指导下，最大限度地发挥学生的潜能，因而收到了非常好的效果。现已培养了大批高素质食品雕刻人才。

联系电话：024-81031478 23995833

E-mail:luojialiang008@sina.com

目 录

第一部分 瓜雕概论	001
1.1 瓜雕的概念	001
1.2 瓜雕的特点	001
1.3 瓜雕的原料	002
1.3.1 南瓜的种类及特点	002
1.3.2 冬瓜的种类及特点	003
1.3.3 西瓜的种类和特点	004
1.3.4 其他瓜类原料	005
1.4 瓜雕技法的种类	005
1.4.1 平面雕	005
1.4.2 高浮雕	006
1.4.3 镂空雕	006
1.4.4 套环雕	006
1.4.5 整雕	006
1.4.6 组合雕	007
1.5 瓜雕常用的刀具及使用	007
1.5.1 刻线刀	007
1.5.2 木刻刀	007
1.5.3 V形戳刀	008
1.5.4 U形戳刀	008
1.5.5 瓜灯挑环刀	009
1.5.6 手刀	009
1.5.7 大形刀	011
1.5.8 圆规	011
1.5.9 挖球刀	013
1.5.10 其他用具	013
1.6 瓜雕的一般步骤	014

1.6.1 构思·····	014
1.6.2 画图·····	014
1.6.3 雕刻·····	018
1.6.4 揭盖,挖瓜瓢·····	018
1.6.5 配底座,装饰·····	018
1.7 西瓜灯雕法详解·····	019
1.7.1 套环式西瓜灯的雕刻步骤·····	019
1.7.2 套环式西瓜灯的结构原理·····	020
1.8 瓜雕常用花边纹样参考·····	025
1.9 瓜盅常用图案参考·····	028
第二部分 冬瓜雕技法 ·····	033
2.1 连年有余冬瓜盅·····	033
2.2 麒麟献瑞冬瓜盅·····	034
2.3 荷趣冬瓜盅·····	035
2.4 神仙鱼冬瓜盅·····	036
2.5 荷塘印象冬瓜盅·····	037
2.6 百年好合冬瓜盅·····	038
2.7 熊猫戏竹冬瓜盅·····	039
2.8 万象更新冬瓜盅·····	040
第三部分 西瓜雕技法 ·····	042
3.1 西瓜牡丹花·····	043
3.2 西瓜大丽花·····	044
3.3 奔马西瓜盅·····	045
3.4 凤戏牡丹西瓜盅·····	046
3.5 双龙相会西瓜盅·····	048
3.6 翠竹迎春西瓜盅·····	050
3.7 松鹤延年西瓜盅·····	052
3.8 江山多娇西瓜盅·····	054
3.9 西瓜花篮·····	056
3.10 双喜西瓜灯·····	058
3.11 花篮西瓜灯·····	060

3.12 双重套环西瓜灯	062
3.13 双鹤祝寿西瓜灯	064
3.14 福寿双全西瓜灯	066
3.15 贺喜花篮西瓜灯	068
3.16 凤鸟传情西瓜灯	070
3.17 凤凰牡丹	072

第四部分 南瓜雕技法 075

4.1 孔雀牡丹南瓜灯	075
4.2 一品仙鹤南瓜灯	076
4.3 凤凰报喜南瓜灯	077
4.4 双鹅南瓜灯	078
4.5 神龙扬威南瓜灯	079
4.6 母爱	080
4.7 三羊开泰南瓜盅	082
4.8 大丽花盅	084
4.9 翠鸟南瓜壶	086
4.10 富贵有余南瓜灯	088
4.11 争艳	090
4.12 镂凤南瓜灯	092
4.13 田园趣事南瓜灯	093
4.14 龙舟	094
4.15 群虾戏荷	096
4.16 马到成功南瓜灯	097
4.17 和平鸽南瓜灯	098
4.18 功名富贵南瓜灯	099
4.19 金钱豹南瓜灯	100
4.20 贵妃醉卧	101
4.21 鹤鹿同寿南瓜灯	102
4.22 金龙宝塔灯	103
4.23 扭(牛)转乾坤南瓜盅	104
4.24 荷花南瓜盅	105

第五部分 作品欣赏 107

瓜雕概论

『 1.1 瓜雕的概念 』

瓜雕,就是在各种瓜类原料的表面进行雕刻的一种食品雕刻方式。

广义上讲,只要是以各种瓜类作为原料进行的食品雕刻,就叫做瓜雕。比如用西瓜、冬瓜雕的西瓜灯、冬瓜盅,用哈密瓜、南瓜雕的花篮、花罐,还有用牛腿瓜雕的花鸟鱼虫、龙凤人物等。这是从原料性质上给食品雕刻的种类作的一个划分,按照这样的划分方法,与瓜雕概念并列的有:萝卜雕、芋头雕、琼脂雕、奶油雕等。但是,在实际工作中,厨师朋友们也常常根据食雕作品的内容进行分类,如花鸟雕、动物雕、人物雕、龙凤雕等。在这种情况下,瓜雕一词所包含的内容就变了(其外延变小了),成了各种瓜灯、瓜盅、瓜篮、瓜罐等容器类食雕作品的集合。如果用牛腿瓜雕一只立体的凤凰或一只孔雀的话,人们通常把这种立体的雕刻叫做鸟类雕刻,而不叫瓜雕。

瓜雕过程对瓜体的外形改变不大,多为浮雕、镂空雕、套环雕等,所以从外形上看,瓜雕作品基本上保持了瓜体的原来形状。

『 1.2 瓜雕的特点 』

(1) 因为瓜雕主要是在原料的表面上进行雕刻,且多以浮雕为主,所以技法要比整雕(立体雕)简单。

(2) 色彩艳丽,质感诱人。因各种瓜类本身就是烹饪原料,

所以用瓜雕来配合菜肴,装饰席面,效果融洽、和谐,有亲切感。

(3) 质地细腻,软硬适度,能表现丰富的细节,所以艺术性高,装饰效果好。

(4) 原料充足,价格低廉,四季都有供应,使用起来比较方便。

(5) 因为瓜雕既能欣赏,又可作容器,而且有些容器类雕品本身也能食用,所以,还可增加菜肴的香味,故实用性很强。

(6) 作品不易变色变形,易于保存。

1.3 瓜雕的原料

瓜雕的原料,主要有南瓜、西瓜和冬瓜。此外,还有哈密瓜、白兰瓜、黄河蜜瓜、伊丽莎白瓜等。

1.3.1 南瓜的种类及特点

南瓜也叫倭瓜、茼瓜、饭瓜、番瓜等,在我国各地有很多不同的品种,均可用于雕刻,比较常见的有:

(1) 京红栗南瓜,扁圆形,大小适中,表皮光滑,表皮和瓜肉均为金红色,所以也叫金瓜、京瓜。

(2) 京绿栗南瓜,扁圆形,表皮绿色,有花纹,肉质厚,质地嫩。

(3) 蜜本早南瓜,俗称狗头瓜、黄狼南瓜。棒锤形,表皮和瓜肉均为金黄色,肉质厚,易储存。

(4) 牛腿瓜,形体较大较长,粗似牛腿,表皮黑绿色,实心部分多,肉质淡黄或金黄色,特别适合于用实心部分雕人物、龙凤、动物、花鸟等整雕作品,也可用牛腿瓜的空心部分进行浮雕、镂空雕。

南瓜可雕刻成南瓜盅、龙舟、凤船、粮囤、花篮等容器类作品,用来盛装各种菜肴,也可雕成专供欣赏的浮雕或镂空雕的作品(如各式南瓜灯)。因为南瓜的肉质多为金黄色或淡黄色,且

质地细腻,软硬适中,雕出的作品既富贵华美,又能表现丰富的细节,所以是瓜雕中的首选原料。南瓜的另一个特点是价格便宜,容易保存,一年四季均有供应。

1.3.2 冬瓜的种类及特点

冬瓜是一种身份较为特殊的烹饪原料,它既可与名饌珍馐为伍,出现在皇宫盛宴、满汉全席上,又可装在粗瓷碗内摆在平民百姓的餐桌上;既能与鲍鱼、燕窝相配合,也可清炒、清炖或生食。冬瓜的做法可粗可精,身份能伸能屈,老少咸宜,人人喜爱。当然,在食品雕刻中更少不了冬瓜。

传统的粤菜里有一道名菜叫冬瓜盅(或叫夜香冬瓜盅),即将鸡、鸭、猪肉等原料放在雕刻好的冬瓜盅内一同加热至熟(蒸熟)。这里的冬瓜盅既是供人欣赏的艺术品,又是这道菜肴的容器,同时还能供客人食用,可谓是一举多得。

现在的冬瓜雕主要有四种应用形式:

- (1) 冬瓜盅,集容器、欣赏、食用于一体;
- (2) 冬瓜灯,即在表面上雕出各种图案后挖净瓜瓤,再挖去部分瓜肉使表皮变薄,内置蜡烛供客人欣赏;
- (3) 镂空雕,即在表面雕出图案后将空余部分镂空,主要供客人欣赏(小的作品也可用于围边);
- (4) 将冬瓜切成较小的块,再雕成鲤鱼、螃蟹、象棋子、金钱盒等小型容器,盛装菜肴后一同加热成熟。

冬瓜也叫东瓜、白瓜、枕瓜、水芝、地芝等,它的种类较多,适合于雕刻的主要有青皮瓜和毛节瓜两种。这两种瓜在市场上最常见到,青皮冬瓜形体较大,长圆形,重量可达5000克,表皮平整光滑,毛刺较少,颜色墨绿。适合于雕龙舟、冬瓜盅、冬瓜灯、镂空雕等大型作品;毛节瓜(也叫节瓜)形体较小,重量多在500~1000克之间,颜色浅绿或翠绿,毛刺较多,质地细嫩,适合于雕小瓜盅。

冬瓜中还有一种粉皮冬瓜,由于表面有一层厚厚的白色蜡

粉，且毛刺过多，不适宜雕刻。

同南瓜相比，冬瓜的皮略老硬。冬瓜的肉质较厚，色泽白中带绿，略透明（特别是在加热后），雕刻的时候会觉得质地略粗糙，不易表现出细节，所以冬瓜雕不能像南瓜雕那样把表皮完全削净，主要靠深绿色的瓜皮来表现各种艺术形象。

冬瓜雕的特点是色调简单、素雅、纯净、脱俗，造型及雕刻手法也比较简单。

1.3.3 西瓜的种类及特点

西瓜雕不仅是在瓜雕中，就是在整个食品雕刻中都占有非常重要的地位。早在明清时期，我国的扬州就出现了闻名遐迩的西瓜灯，每当西瓜上市季节，人们纷纷用西瓜制成西瓜灯，上刻寓意吉祥如意的纹饰或各种花鸟鱼虫图案，内置蜡烛，晚间悬于门前供人欣赏，或提灯上街互相观摩交流，形成了一幅独具特色的人文景观。康熙、雍正年间的著名文人黄之隽曾在《西瓜灯十八韵》中写道：“瓣少瓢多方脱手，绿深翠浅但存皮。纤锋刻出玲珑雪，薄质雕成宛转丝。”足见当时瓜雕技艺的精湛。以后，西瓜灯逐渐应用于烹饪领域，并在近年内得到了更大的发展。

西瓜的表皮翠绿，质地细腻，在表皮上既能雕出精细的图案，又能挑出各式瓜灯套环，且无论是绿色的表皮，白色的内皮，还是红色的瓜瓢，均能用于雕刻，这是其他瓜类不能相比的。西瓜雕的特点是红绿相映，色彩美观，质地脆嫩、新鲜，诱人食欲，装饰效果极佳。且雕刻手法多样。

西瓜的种类从形状上分主要有椭圆形和圆形两种，从皮色上分有花纹西瓜和绿皮（无花纹）西瓜两种。用于瓜雕的西瓜最好选无花纹的西瓜，圆形和椭圆形西瓜均可使用，且应选形状规整、表皮光滑、重量适中的西瓜。

西瓜雕的应用主要分三种形式：

（1）西瓜盅，用于盛装各种菜肴。一般情况下，西瓜盅多在盛夏季节使用，用于盛装果羹、凉菜、甜菜等，时令性较强，有

时也可用于盛装热菜。如果连同菜肴一起加热,还能使菜肴汲取西瓜的清香味。例如孔府名菜“一卵孵双凤”(也叫“西瓜鸡”),就是将两只雏鸡放入西瓜内加热至熟。

(2)西瓜灯,专供客人欣赏使用。西瓜灯多是采用套环雕技法,也可采用镂空雕技法,或是将套环雕、镂空雕组合在一起使用。

(3)将瓜皮削去,用西瓜瓢雕出牡丹花、月季花、大丽花或龙、凤、鲤鱼等形象。这类作品多用于做高档宴席或自助餐、鸡尾酒会的展台。

现在的厨师在制作果盘时,多要用西瓜皮雕一些立体造型来作点缀,即将小块的西瓜皮片薄,再雕(或切)成平面的树、草、花、鸟等,或用西瓜瓢雕成简单的鸟、龙、凤等,这也可算是一种特殊的西瓜雕。

1.3.4 其他瓜类原料

随着社会的进步,时代的发展,各种新品种的水果越来越多地出现在我们的生活中,如哈密瓜、黄河蜜瓜、甜瓜、白兰瓜、网纹瓜、伊丽莎白瓜等。这些水果形体较小,质地密实,色彩鲜艳,香气浓郁,可用于雕花篮、花瓶、瓜盒、瓜罐、小船、粮囤等容器,这类作品具有美观、实用、可食、增香等功能。

另外,还可利用黄瓜雕一些作品,如青蛙罐、小船、竹筒、金钱盒等。用这样的作品盛装菜肴,色调美观,清香怡人。

【 1.4 瓜雕技法的种类 】

1.4.1 平面雕

这是瓜雕中最简单的一种雕法,就是用刻线刀(或木刻刀等)直接在原料表面上戳出较浅的线条图案(图案部分其实是略有凸凹的,所以也有人把这种雕刻叫浅浮雕),如山水、花鸟、鱼虾、

动物等。如果图案部分是凹入原料表面的线条,则叫阴纹雕;如果将图案部分留出,将其他部分剔去(即图案是略凸出来的),则叫阳纹雕。平面雕(浅浮雕)多在西瓜、冬瓜的表面上雕出来。

1.4.2 高浮雕

在原料的表面上雕出向外凸出的图案,图案的立体感较强,所以也叫深浮雕。假如瓜皮的厚度为2cm,那么图案的高度应在1cm左右。高浮雕多用手刀雕出,某些部分也可用U形或V形戳刀,较少使用刻线刀、木刻刀。高浮雕多用南瓜雕出,也可用西瓜雕出。

1.4.3 镂空雕

这是将瓜类原料表面的某些部分戳透镂空的一种雕法(需先挖净瓜瓤)。被镂空的部分多是图案的空余部分,图案部分可以是平面雕,也可以是高浮雕。一般情况下,镂空雕多是用西瓜或南瓜雕成的瓜灯,即在瓜体内点燃一支蜡烛或小电灯泡,摆在餐桌上供客人欣赏。有些镂空雕也可不用点燃蜡烛,直接摆在餐桌上供客人欣赏。

1.4.4 套环雕

套环雕其实是一种特殊的镂空雕,只不过其图案部分既不是平面雕,也不是高浮雕,而是用挑环刀挑出的各种套环。套环的上部与瓜体分离,而套环的根部与瓜体相连,在一对方向相反互相嵌套在一起的套环底下将瓜皮切开,两部分瓜皮会因为套环的存在而连在一起,形成似断非断的效果。套环雕主要应用于雕西瓜灯。特殊情况下,也可用南瓜、萝卜、哈密瓜、黄河蜜瓜、伊丽莎白瓜等雕出。

1.4.5 整雕

将西瓜的绿皮削去,利用西瓜的红瓤雕出一些立体的艺术形

象，如牡丹花、月季花、大丽花、龙、凤等。西瓜的子在雕刻的时候可剔去。

1.4.6 组合雕

就是将上面几种雕刻方法组合在一起来应用。这种方法比较常见，多数瓜雕作品都包含了几种雕刻技法。以双鹤西瓜灯（见第121页彩图）为例，展翅飞翔的两只仙鹤是整雕，西瓜灯的主体部分是套环雕，套环之间的空余部分是镂空雕，瓜灯底座则是平面雕或高浮雕。

『 1.5 瓜雕常用的刀具及使用 』

1.5.1 刻线刀

刀口为V形或U形的凹槽，刀口部分与手柄有一个角度，主要用途是在瓜体表面戳出图纹，如回字纹、波浪纹等。使用的时候要使刀前端弯曲的部分与原料表面平行，这样可使戳出的线条粗细均匀，深浅一致（见图1-1）。

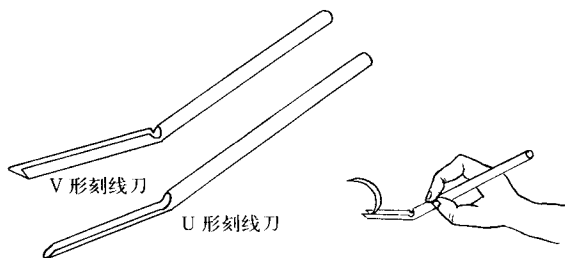


图 1-1 刻线刀的形状与使用

1.5.2 木刻刀

这种刀原本是用于美术中的木刻画（也叫版画），刀口为V

形平口，有大中小各种型号，因这种刀的刀刃锋利，平口，所以适合于在瓜体表面上雕出比较精细的图案，如人物、花鸟、昆虫等（见图 1-2）。

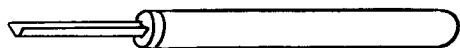


图 1-2 木刻刀

1.5.3 V 形戳刀

也有人把它叫做尖形戳刀或三角槽刀，共有 2~3 把，在普通的雕刻中，主要用来戳尖形槽状花瓣、叶筋、鸟尾，人物的衣纹、眼睛、头发、胡须等。在瓜雕中，多用来戳瓜灯、瓜盅表面的图案条纹，或整只瓜果的戳洞、开盖以及戳花瓣、野草、鸟尾等（见图 1-3）。

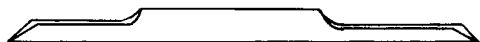


图 1-3 V 形戳刀

1.5.4 U 形戳刀

也叫圆形戳刀，有 3~4 把，主要用来戳圆槽形花瓣、条形花瓣（大丽花、菊花等）、龙鳞、鱼鳞以及鸟类的翅膀、羽毛、尾巴等。在瓜雕中，一般用于戳洞、开盖、挖废料及雕圆形纹饰和花卉、鸟羽等（见图 1-4）。

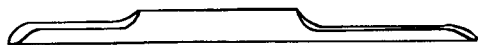


图 1-4 U 形戳刀

1.5.5 瓜灯挑环刀

这种刀的外形比较特殊,刀身是不锈钢U形槽或有机玻璃长方柱,两端有两个金属小钩,主要用于雕西瓜灯表面的套环(见图1-5)。

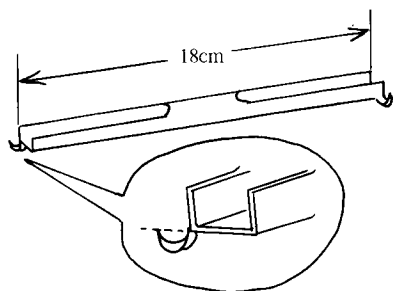


图 1-5 瓜灯挑环刀

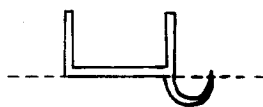
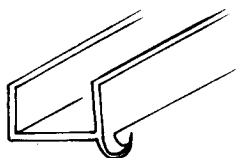
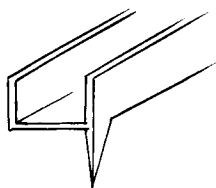
这种刀在打磨的时候,需先用尖嘴钳子将两端的小钩掰直,用磨石将小钩的前侧和尖部磨锋利后,再用尖嘴钳子弯成半圆形的小钩。需要注意的是,半圆形的小钩要在刀柄的下面。

瓜灯挑环刀的使用方法是,右手握刀,手腕向左旋转 135° ,使刀尖插入原料,然后手腕向右旋转 135° ,使刀尖部分嵌入原料中并使刀尖略露出原料表面。然后将刀尖身前推动一段距离后再转弯回来,即戳出一个突起的环(见图1-6)。

1.5.6 手刀

在其他的雕刻类型中,手刀是最常用的刀具,而在瓜雕中,手刀的应用要少些,除了瓜雕中的高浮雕、镂空雕以外,西瓜灯、西瓜盅、冬瓜盅等主要是靠套环刀和刻线刀来完成的。

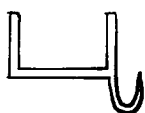
手刀的形状为尖形,刀刃长度为6~8cm左右,主要用途是完成浮雕的图案或将某些部分镂空穿透。也可用手刀雕刻平面雕中特别精细的部位,如人物的五官,鸟的嘴、爪,动物的头部等。



先用小钳子将小钩扳直

磨锋利后再用小钳子弯成半圆形

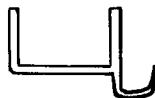
刀口应在手柄凹槽的底下



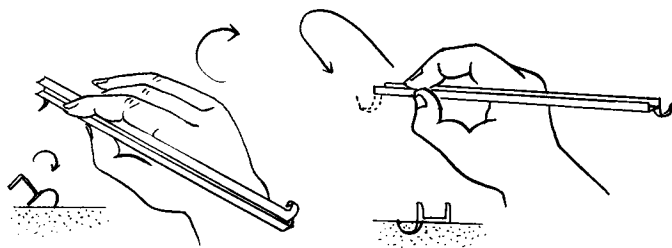
常见错误1:
刀口不是半圆形



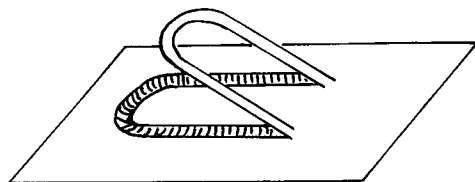
常见错误2:
刀口与刀柄平齐



常见错误3:
刀口呈方形



小钩型刀尖要嵌入原料表皮



完成后的一个套环

图 1-6 瓜灯挑环刀的打磨、整形及使用